



Gobernación de Itapúa

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Gobernación de Itapúa

Pliego de Bases y Condiciones

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 06 / 2017

***“PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA EL
PERIODO ESCOLAR 2018-2019 AD REFERÉNDUM-
PLURIANUAL”***

5ta. Versión

Aprobado por Resolución DNCP N° 2264 de fecha 17 de julio de 2017

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I – DATOS DE LA LICITACIÓN:

Esta sección contiene disposiciones específicas que complementan las Instrucciones a los Oferentes IAO

SECCIÓN II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

SECCIÓN III– SUMINISTROS REQUERIDOS

Esta sección incluye las Especificaciones Técnicas concernientes a los Bienes y servicios conexos a ser adquiridos.

SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC):

Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato CGC.

SECCIÓN V –MODELO DE CONTRATO:

Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que deberá ser perfeccionado entre la Contratante y el Oferente adjudicado.

SECCIÓN VI – FORMULARIOS:

Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que son requeridas para la firma del Contrato.

SECCIÓN VII –ANEXOS:

Anexo I – Documentos que componen la oferta:

Este anexo contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta.

Anexo II – Documentos a presentar obligatoriamente para la firma del contrato:

Son las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los Datos de la Licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

IAO 4.6	Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo <i>del 10%</i> con relación al monto total del contrato.
IAO 5	El porcentaje mínimo de personal de la zona a contratar en caso de resultar adjudicado será de: 20%.
IAO 14.1	Se considerarán ofertas alternativas: NO
IAO 20.1	El plazo de validez de la oferta será de 90 (Noventa) días, contados a partir de la fecha de apertura de sobres.
IAO 21.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de 120 (ciento veinte) días, contados a partir de la fecha de apertura de sobres
IAO 22.1	Además del original, el oferente deberá presentar 2 (dos) –copias.-
IAO 23.1	Las ofertas serán presentadas por el Sistema de: Un solo Sobre.
IAO 41	La adjudicación se dará a conocer por nota a cada uno de los oferentes, la cual podrá realizarse en forma personal, en el domicilio constituido, por fax o correo electrónico, en un plazo no mayor a los cinco días hábiles posteriores a la resolución de adjudicación correspondiente.-

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección se utilizará.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN(IAO 35)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
- Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar todos los ítems/lotés indicados en la planilla de precios; Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915.
- Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
- Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta:
- Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).
- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
- Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.
- Se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.
- La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los Oferentes.
- La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta. Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones. No se permitirá el uso de ningún otro criterio o metodología.
- El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”

a) Calificación Legal. Prohibiciones de los Incs. “a” y “b” del Artículo 40.

El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. “a” y “b” de la Ley N° 2051/03, en base al siguiente

análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

Inciso a)

Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso “a” del artículo 40.

Inciso b)

Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 “De la Función Pública”, aparecen en la base de datos del SINARH O BIEN SE DESPRENDEN DE DATOS QUE SE OBTIENEN DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH O EN LOS REGISTROS DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.

Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

b) ANÁLISIS DE PRECIOS OFERTADOS.

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la Convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el Informe de Evaluación respectivo.

☐ El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems)

c) ORIGEN NACIONAL

De conformidad a la ley N° 5210/2014 y en concordancia a la ley de presupuesto General de la Nación, los menús licitados deberán ser necesariamente de origen nacional. Se acreditará su origen por medio del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.

d) MARGEN DE PREFERENCIA

Se aplicará el margen de preferencia de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 6225/2011, en la contratación de Servicios que realicen las Municipalidades y las Gobernaciones, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma de 10 % (diez por ciento) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. El domicilio del oferente será el indicado en el Formulario de Información del Oferente y, en caso de oferentes consorciados, será el señalado por la empresa líder en el Formulario de Información sobre los miembros del Consorcio.

e) CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de Evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios en el siguiente orden.

- a) En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la “Declaración Jurada de Salarios” que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE)
- b) De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.
- c) Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente: El que posea el mayor monto de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En caso de Consorcios;

Para Consorcio se analizará la capacidad financiera del Socio Líder, y la que posea el mejor Coeficiente de Liquidez, según las ratios establecidos en los Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada, en segundo caso también se tomara en cuenta la rentabilidad y en último caso el Endeudamiento.

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR(IAO 37)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 37 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

CAPACIDAD FINANCIERA

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) **Ratio de Liquidez:** *activo corriente / pasivo corriente*

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2014-2015-2016.-

b) **Endeudamiento:** *pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2014-2015-2016.-

c) **Rentabilidad:** *Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*

El promedio en los últimos en los años 2014-2015-2016, no deberá ser negativo.-

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

Antigüedad: Se estudiará la antigüedad del Oferente en el ramo de la comercialización o producción de alimentos para personas su experiencia y la cartera de clientes. Para la evaluación del mencionado punto, se evaluará su fecha de inscripción en el SET en la actividad económica de elaboración o provisión de alimentos para personas, el cual deberá ser como mínimo de 5 (cinco) años. -

Experiencia: Se considerará experiencia en general en el ramo de comercialización o producción de alimentos para personas, con otras entidades (sean estas públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de servicios de provisión de alimentos para personas, de los últimos cuatro años (2013, 2014, 2015 y 2016). El monto mínimo requerido de contratos y/o facturaciones es de G. 5.000.000.000 (Guaraníes Cinco mil millones) por cada año solicitado. Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o facturaciones que fueren necesarios para acreditar el monto solicitado siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados, y siempre que se cumpla con el monto mínimo de contratos y/o facturaciones por año. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

- **Experiencia Específica:** Se considerará experiencia específica en el ramo de comercialización y elaboración de almuerzo fresco, con otras entidades (sean estas públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de servicios de provisión de almuerzo fresco para personas, de los últimos dos años (2015 y 2016) que en la sumatoria alcance en Guaraníes Diez mil millones (10.000.000.000.Gs). En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.
- **Experiencia en Raciones:** Se considerará experiencia en raciones en el ramo de comercialización y elaboración de almuerzo fresco cocinado en las Instituciones, (sean estas públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de servicios de provisión de almuerzo fresco para personas, de los últimos dos años (2015 y 2016) que en la sumatoria alcance un millón de raciones por cada año (1.000.000). En caso de consorcios se tendrá en cuenta la sumatoria de raciones de almuerzo fresco cocinado en las instituciones.

b.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- a. El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 26. En caso de consorcios, todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.-
- b. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorcios, todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- c. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorcios, todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- d. El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.
- e. El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humano en las siguientes, áreas comprobable con Contrato firmado entre las partes:

DIRECCION TECNICA: 1 UN PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimentos que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradoras de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, “POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO DIRECCION DE CONTROL Y PARA MONITOREO: 3 (TRES) PROFESIONAL NUTRICIONISTA.

- f. El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente (mínimo 4) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
- g. Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.
- h. Capacidad en el suministro: deberán presentar título de propiedad o contrato de locación de por lo menos 4 (cuatro) camiones con capacidad suficiente para el transporte de los productos

cárnicos, con sus respectivas copias de cédulas verdes y habilitación respectiva para el transporte de productos Cárnicos (SENACSA).

Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.

Nota 1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas.

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Almuerzo Escolar, deberá ajustarse a la estructura de un Menú que evite la repetición excesiva de platos de comida, simplifique la preparación del día, optimice las compras y provisión de insumos, facilite el servicio y el entrenamiento del personal y finalmente, haga efectiva la operación del servicio de alimentación.

Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

ASPECTOS NUTRICIONALES

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial 312 kcal +/- 30 kcal	Edad escolar 450 kcal +/- 50 kcal	Adolescente 568 kcal +/- 56 kcal
Composición del menú			
3.2 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
3.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
3.5 Completar el menú cíclico, ítem 4	Ver ítem 3		
3.6 Completar el recetario del menú, ítem 5	Ver ítem 4		
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato Servedo.		

2. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de	Caldo de poroto con	Estofado de carne con	Guiso de fideo con	Vori vori de

		pollo	fideo	papa	pollo	carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	240 gramos	365 gramos	365 gramos	300 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada fruta	1 Fruta de estación (naranja)	1 Fruta de estación (banana)	1 Fruta de estación (melon)	1 Fruta de estación (piña)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Arroz con salsa de pollo	Picadito de carne con papa y verduras.	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	260 gramos	325 gramos	310 gramos	258 gramos	305 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		1 Fruta de estación (melón)	Ensalada fruta	1 Fruta de estación (piña)	1 Fruta de estación (mandarina)	1 Fruta de estación (banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	240 gramos	365 gramos	365 gramos	300 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

Postre	1 Fruta de estación (banana)	1 Fruta de estación (naranja)	1 Fruta de estación (banana)	1 Fruta de estación (melón)	1 Fruta de estación (piña)
---------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Arroz con salsa de pollo	Picadito de carne con papa y verduras.	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	260 gramos	325 gramos	310 gramos	258 gramos	305 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		1 Fruta de estación (melón)	Ensalada fruta	1 Fruta de estación (piña)	1 Fruta de estación (mandarina)	1 Fruta de estación (banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

3. RECETARIO DEL MENÚ

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; en la cual se encuentran estandarizadas las recetas de los platos culinarios.

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 498 Kcal Peso por Porción: <u>Edad escolar:</u> 240 gramos	Pollo Cebolla Tomate mediano Locote chico Zanahoria mediana Ajo Aceite Sal Laurel: 1 hojita u orégano	120g 40g 60g 35g 35g 3g 3ml 0.5g	60g 30g 50g 25g 30g 3g 3ml 0.5g	Salsa Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los Ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. Observación: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 480 Kcal Peso por porción: <u>Edad escolar:</u>	Poroto Tomate Cebolla Zapallo Locote Queso Paraguay Aceite Sal Fideo zanahoria	30g 60g 60g 60g 20g 10g 5ml 0.5g 30g 60g	30g 50g 50g 50g 10g 10g 5ml 0.5g 30g 50g	-Remojar el poroto previamente -Cortar la cebolla el tomate y el locote en cubitos, agregar en un recipiente una cucharada de aceite, verter la cebolla y saltear -Agregar las demás verduras cortadas en cubitos. -Saltear otros 5 minutos y agregar agua hirviendo -Añadir el poroto y dejar a cocción durante 5 a 10 minutos -Cortar el zapallo en cubitos medianos -Una vez que la preparación anterior haya hervido durante 40 minutos incorporar el zapallo y el fideo.

380 gramos	remolacha	60g	50g	-Dejar hervir hasta que el fideo esté a punto
	lechuga	15g	10g	
	Aceite	3ml	3ml	
	Sal	0.5g	0.5g	
Menú 3		Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo.	Pollo	120g	60gr	Lavar el pollo y retirar la piel, cortar en pequeños trozos y saltear.
	Fideo	40g	40gr	
	Cebolla	60g	50gr	-Lavar y cortar en trozos pequeños luego agregar las verduras.
Rendimiento:	Zanahoria	60g	50gr	-Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo
1 porción	Tomate	60g	50gr	-Revolver y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que esté a punto.
	Locote	60g	50gr	
Energía:	Aceite	5ml	5ml	
448 Kcal	sal	0.5g	0.5gr	
Peso por porción:				
<u>Edad escolar:</u>				
300 amos				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de carne con papa	carne vacuna	160g	80g	-Lavar, cortar y la carne en trocitos pequeños.
	tomate	60g	50gr	-Cortar las verduras en cuadraditos
Rendimiento:	cebolla	60g	50gr	-Colocar el aceite en un recipiente
1 porción	papa	150g	135gr	-Incorporar la carne y saltear por 5 minutos
	locote	60g	50gr	-Incorporar la cebolla y el tomate
Energía:	aceite	5ml	5ml	-Tapar y dejar cocinar
453 Kcal	sal	0.5g	0.5gr	-Agregar agua, cantidad necesaria, añadir el locote y la papa.
Peso por porción:				-Condimentar a gusto
				-Dejar hervir 15 minutos hasta que la papa esté

<u>Edad escolar:</u> 365 gramos				blanda.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 461 kcal Peso por porción: <u>Edad escolar:</u> 250 gramos	carne de vaca cebolla tomate zanahoria locote Queso Paraguay harina de maíz Orégano aceite sal	120g 60g 60g 60g 40g 10g 30g 2g 5ml 0.5g	60gr 50gr 50gr 50gr 30gr 10gr 30gr 2gr 5ml 0.5gr	- Lavar, cortar y la carne en trocitos pequeños.y sellar en un recipiente -Lavar y cortar las verduras en trocitos pequeños y agregar al pollo -Durante 15 minutos cocinarlos., para luego agregar agua cantidad necesaria para el caldo. -Agregar la harina de maíz en un recipiente. - Mezclar en un bollo la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de Vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 490 kcal Peso por porción: <u>Edad escolar:</u>	Pollo Cebolla Tomate Locote Zanahoria Ajo Aceite Sal Arroz Agua	120g 60g 60g 60g 60g 3g 5ml 0.5g 50g C/N	60 gr 50 gr 50 gr 50 gr 50 gr 3gr 5 ml 0,5gr 50 gr C/N	Lavar y Cortar la carne de pollo y sacar la piel. -Lavar, pelar y cortar las verduras en pequeños cuadraditos -En un recipiente colocar aceite, agregar la carne, luego las verduras y saltear -Agregar agua cantidad necesaria y dejar cocinar -Cocinar el arroz a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente

260 gramos				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa y verduras.	carne vacuna	140gr	70gr	-Lavar y cortar la carne en cuadraditos y saltear.
	tomate	60g	50gr	-Lavar las hortalizas, luego agregar cortadas en cuadraditos
	cebolla	60g	50gr	-Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo
Rendimiento:	locote	30g	20gr	-Revolver y, dejar cocinar hasta que esté a punto
1 porción	papa	145g	135gr	
	aceite	5ml	5ml	
Energía:	sal	0.5g	0.5gr	
451kcal				
Peso por porción:				
<u>Edad escolar:</u>				
325 gramos				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	pollo	120g	60gr	-Lavar el pollo y retirar la piel, cortar en pequeños trozos y saltear
	fideo	45g	45gr	-Lavar y cortar en trozos pequeños luego agregar las verduras
Rendimiento:	cebolla	60g	50gr	-Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo
1 porción	zanahoria	60g	50gr	-Revolver y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que esté a punto.
	tomate	60g	50gr	
Energía:	locote	60g	50gr	
495 kcal	aceite	5ml	5ml	
	sal	0.5g	0.5gr	
Peso por porción:				
<u>Edad escolar:</u>				
310 gramos				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Caldo de poroto con arroz y hortalizas. Rendimiento: 1 porción Energía: 430 kcal Peso por porción: <u>Edad escolar:</u> 258 gramos	Poroto	30g	30gr	-Remojar el poroto previamente
	Tomate	60g	50gr	-Cortar la cebolla, el tomate y el locote en cubitos, agregar en un recipiente una cucharada de aceite, verter la cebolla y saltear
	Cebolla	60g	50gr	
	Zapallo	60g	50gr	-Agregar las demás verduras cortadas en cubitos a la cebolla salteada.
	Locote	20g	10gr	
	Queso	10g	10gr	-Saltear otros 5 minutos y agregar agua hirviendo
	Paraguay			-Añadir el poroto y dejar a cocción durante 5 a 10 minutos
	Aceite			-Cortar el zapallo en cubitos medianos
Peso por porción: <u>Edad escolar:</u> 258 gramos	Arroz	5ml	5ml	-Una vez que la preparación anterior haya hervido durante 40 minutos incorporar el zapallo y el arroz
	Sal	20g	20g	
		0.5g	0.5gr	-Dejar hervir hasta que el arroz esté a punto.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne vacuna Rendimiento: 1 porción Energía: 452 kcal Peso por porción: <u>Edad escolar:</u> 305 gramos	Carne vacuna	120g	70 gr	-Lavar y Cortar la carne en cuadraditos pequeños y colocar en un recipiente con aceite caliente
	Arroz	30g	30 gr	
	Cebolla	60g	50 gr	-Saltear, luego agregar las verduras cortadas en cuadraditos
	Zanahoria	60g	50 gr	
	Tomate	60g	50 g	-Luego de 5 minutos agregar el agua hirviendo
	Locote	60g	50 gr	-Revolver y agregar el arroz, dejar cocinar hasta que el arroz esté listo
	Aceite	5ml	5ml	

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
--------	--------------	------------	-----------	-------------

Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y picar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	9 g	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g	Lavar y picar la lechuga
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g	Lavar y picar la lechuga
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y picar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	9 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:	Lechuga	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g	Lavar y picar la lechuga
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

44 kcal				mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g	Lavar y picar la lechuga
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 44 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
				Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los

Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Pepino	20 g	15 g	vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción	Mamón	60 g	31 g	Lavar y pelar las frutas.
	Naranja	50 g	37 g	Cortar en trozos pequeños.
	Banana	50 g	32 g	Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

1 porción				
Energía: 63 kcal				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento:	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
63 kcal				

4. CONTROL DE CALIDAD

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
Plan de Monitoreo	<ul style="list-style-type: none"> • RECEPCION: Selección de materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas, ya sean cárnicos y/o productos frutihortícolas. • ALMACENAMIENTO: Se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta con una heladera, estantería adecuada y contenedores varios para cada tipo de alimento, proveídos por la empresa contratada. • HIGIENE: Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizarán como materia prima, a fin de eliminar sustancias tóxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición. • PREELABORACION Y ELABORACION: En este proceso, se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de Elaboración será a partir de las 7:00 hs. Se cuentan con los menajes y utensilios necesarios provisionados por la empresa

	<p>contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillo de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • DISTRIBUCION: <p>Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 13:00 hs. a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistente en un plato de plástico reutilizable no tóxico, una cuchara, un pote de plástico reutilizable no tóxico para los postres, se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.</p>
Plan de capacitaciones	<ul style="list-style-type: none"> • CAPACITACION: Se realiza antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los menús establecidos, con la colaboración de Expertos Profesionales en el área de Nutrición y Gastronomía capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura avalados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) según la Resolución N°128/15. • MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD: Consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los Alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante. Se cuenta con los Profesionales en Tecnología de Alimentos y Nutrición, del departamento técnico de la municipalidad.

REGISTROS SANITARIOS

La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), durante la vigencia del contrato.

En caso de que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá contar con el registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el INAN.

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones a los comensales de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en envases individuales o en recipientes de plásticos duros no tóxicos para alimentos, acompañado de cubiertos según el menú que corresponda. La ensalada y el postre deben ser transportados en recipientes no tóxicos para alimentos.
- En caso que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo puede ser transportado en contenedores térmicos que mantengan la temperatura adecuada al momento de su distribución (estas temperaturas deberán cumplir con la tabla siguiente). En este caso la contratada deberá proveer los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos según la consistencia del alimento.

Definición de temperaturas para el Almuerzo Escolar

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≤65 °C
Ensalada	≤ 5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤ 5 °C, frutas, turrone, entre otros temperatura ambiente

- El personal encargado de la distribución de los alimentos debe contar con delantal, gorro y cumplir con las buenas prácticas de manipulación e higiene.
- **DISTRIBUCIÓN:** La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas para cada institución educativa, de acuerdo a lo establecido por la convocante.
- **RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas y demás utensilios utilizados) para su limpieza.

B) PLAN DE ENTREGAS

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

El almuerzo escolar en la institución educativa debe cumplir el siguiente horario:

Turno escolar	Horario del almuerzo escolar
----------------------	-------------------------------------

Mañana	11:30 a 12:30
Tarde	12:00 a 13:00
Doble escolaridad	11:30 a 13:00

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

Código de local	Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios por ciclo	Distrito	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
125048	15.564	Asentamiento 15 de mayo. N° 7706	7 _ 9	Alto Verá	983432429	Juan Benítez	Fonacide
725031	5.544	San Francisco de Asís Asentamiento Taguato 1. N° 5253	33 _ 33	Alto Vera	985724289	Luis Alberto Martínez	Fonacide
725038	10.307	Jovere de Joveré N° 5916	43 _ 48	Alto Vera	982644618	Rolando Benítez	Fonacide
725018	5531	Cerro, Cerro By N° 4470	9 _ 15	Alto Vera	985763670	Carmen Ascona	Fonacide
725001	5.514	Walter Becker ,Caronay N° 1429	68 _ 58	Alto Vera	985730599	Oscar Antonio Maidana	Fonacide
725026	5.539	Cristo Rey , Paradema 1° L. N° 2259	32 _ 36	Alto Vera	985796117	Cipriano Maidana Escobar	Fonacide
725015	5.228	Fulgencio Yegros, Libertad del Sur. N° 3563	36 _ 54	Alto Vera	985762334	Isabelino Mayor	Fonacide
725013	5.526	San José Obrero, Yatay. N° 4462	6 _ 1	Alto Vera	984245965	Francisco Duarte	Fonacide
725011	5.524	Dr. Vicente Sarubi Zaldívar, Tarumá 1° Linea N° 4457	6 _ 12	Alto Vera	985808055	Lidia Romero	Fonacide
725014	5.527	San Francisco de Asís, Cerro Corá. N° 4459	20 _ 17	Alto Vera	983591467	Néstor Pablino Segovia	Fonacide
725013	5.526	Mcal. Francisco S. López, Perlita 1°L. N° 4442	9 _ 23	Alto Vera	985147463	Alicia Aranda Rojas	Fonacide
725035	5.549	Virgen de Fátima, Tarumá 2° L. N° 15.035	10 _ 16	Alto Vera	995362682	Lidia Maciel	Fonacide

725040	11.085	La Esperanza, Perlita Centro. Nº 5983	31 _ 38	Alto Vera	985833649	Francisco Roberto Galeano	Fonacide
725022	5.535	Niños Mártires de Acosta Ñú, Mbatovi. Nº 4464	9 _ 12	Alto Vera	985787951	Benicio Acosta	Fonacide
725025	5.538	San Roque G. de Sta. Cruz, Asent.25 de diciembre. Nº 2726	26 _ 32	Alto Vera	982436637	Nelson Adrián Cardozo	Fonacide
725039	10.308	San Roque González. Asent. Taguato. Nº 5984	25 _ 30	Alto Vera	985731876	Anicia Algarín	Fonacide
725054	16.829	San Cayetano, Bonanza. Nº 7947	16 _ 7	Alto Vera	985752197	José Duarte	Fonacide
730338	5.545	Sto. Domingo de Guzmán, Asent. Taguato 2. Nº 5249	15 _ 12	Alto Vera	985211853	Fermín Villalba	Fonacide
725033	5.546	María Auxiliadora, Libertad del Sur. Nº 3749	20 _ 46	Alto Vera	985113834	Héctor Céspedes	Fonacide
725042	5.326	Asentamiento Pablo F. Benítez. Nº 7480	36 _ 38	Alto Vera	981607462	Roque Vera	Fonacide
725052	16.590	Asentamiento Caraguata. Nº 7796	12 _ 10	Alto Vera	984683552	Victoria Martínez	Fonacide
725047	16.472	Asentamiento Bonanza 2. Nº 7705	21 _ 28	Alto Vera	981854549	Joel Ramírez Gaona	Fonacide
725041	5.328	Santa Elena De1ª Línea, Asent.Amistad. Nº 7465	32 _ 38	Alto Vera	983319925	Arsenio Cardozo	Fonacide
702023	4.772	Comunidad Indígena MBOICAE. Nº 15407	36 _ 28	Alto Vera	985723196	Francisco Pinto	Fonacide
725049	16.550	Comunidad Indígena Arroyo Moroti. Nº 7752	27 _ 22	Alto Vera	986307913	Jorge Pedroso	Fonacide
725051	16.553	Comunidad Indígena Pindoi. Nº 7755	7 _ 7	Alto Vera	983332083	Anselmo Cantero	Fonacide
725045	15.814	Comunidad Indígena Mberu Pirapo i. Nº 7458	21 _ 16	Alto Vera	985319149	Reina Isabel Rodríguez	Fonacide
723020	5.418	Hilario Fretes Marín Asent. Ara Poty. Nº 3098	59 _ 46	Edelira	985782515	Mariano Obregón	Fonacide
723041	5.439	Virgen de Fátima Km 69. Nº 2606	21 _ 20	Edelira	983602542	Perla Gómez de Benítez	Fonacide
723042	5.440	Edelira .km 70 Zona base. Nº 2604	16 _ 18	Edelira	983638025	Trinidad Almirón	Fonacide

723055	11.361	Asentamiento San Jorge Pirapey Km-72. Nº 6130	10 _ 14	Edelira	985764978	Nelson Dengean	Fonacide
723056	8.372	Asentamiento 18 de agosto. Nº 7118	52 _ 54	Edelira	983644622	Ramón Rivero	Fonacide
723056	8.372	Aula Extensiva Asentamiento Acra. Nº 7118	19 _ 20	Edelira	983644622	Ramón Riveros	Fonacide
723058	13.149	San Isidro Asent.13 de junio. Nº 7123	38 _ 30	Edelira	982523031	Darío Godoy	Fonacide
723051	11.079	San Antonio de Padua Asent.13 de junio. Nº 7151	48 _ 50	Edelira	981789903	Víctor López	Fonacide
723040	5.438	Adela Speratti Edelira Km 75. Nº 3095	36 _ 30	Edelira	983289423	Anselma Oviedo	Fonacide
730031	4.857	Fray Luis Bolaños Asent Tacuapi 1. Nº 5248	30 _ 43	Itapúa Poty	985757693	Perla Centurión	Fonacide
730027	4843	Gral Bernardino Caballero Km 36 Guayaiby. Nº 2114	56 _ 45	Itapúa Poty	985765558	Adolfo Ramón Arzamendia	Fonacide
730010	4817	Héroes del Chaco Katupyry 70. Nº 5250	44 _ 56	Itapúa Poty	981836572	Mario Arce	Fonacide
730027	4826	Augusto Roa Basto. Nº 2883	22 _ 26	Itapúa Poty	985811513	Miguel Ramírez	Fonacide
730032	4.858	Mcal José F. Estigarribia Asent. Arroyo Claro 2ºL. Nº 7370	30 _ 37	Itapúa Poty	985772556	Francis González	Fonacide
730046	15.813	Comunidad Indígena Tapy Savy . Nº 7457	44 – 36	Itapúa Poty	985829869	María Benítez	Fonacide
730017	4.824	San Francisco de Asís, Asent. Carumbey. Nº 6581	17 – 16	Itapúa Poty	983590065	Juan Flores	Fonacide
730016	4.823	Augusto Roa Basto Asent. Arroyo Claro. Nº 7256	108 _ 115	Itapúa Poty	985101087	Eduardo Gómez	Fonacide
730042	5.299	Emiliano R. Fernández, Asent. Potrero Benítez. Nº 5181	25 _ 14	San Pedro del Paraná	985774078	Francisco Vargas	Fonacide
720038	5295	Gral José Eduvigis Díaz. San José Picada. Nº 2039	34 _ 33	San Pedro del Paraná	985146426	Delia López	Fonacide
720039	5296	San José Obrero San José Picada. Nº 3866	21 _ 11	San Pedro del Paraná	981759334	Wenceslao Chamorro	Fonacide

720043	5300	Mcal José Félix Estigarribia. Ñu Puajhu Mi. Nº 2660	25 _ 17	San Pedro del Paraná	984333687	Marta Britez	Fonacide
720004	5261	Enrique Solano López. Nº 66	193_99	San Pedro del Paraná	981316956	Arminda Roa	Fonacide
720011	5268	Juan Manuel Paredes. Nº 2057	33 _ 31	San Pedro del Paraná	985835154	Juan Ramón Brizuela	Fonacide
720060	5317	Don Vidal Flor Jara. Nº 2041	27 _ 19	San Pedro del Paraná	983227967	Emi Sintia Velázquez	Fonacide
720036	5293	Don Carlos López. Nº 2043	16 _ 20	San Pedro del Paraná	983827376	Fidencio Sanabria	Fonacide
720016	5273	Arandú Rekavo Sto Domingo. Nº 2053.	45 – 41	San Pedro del Paraná	985165362	Herminio Mendoza	Fonacide
721061	13.961	Sofía Montiel, Asent. 8 de diciembre. Nº 7373	19 _ 19	San Pedro del Paraná	981185554	Celso Prieto	Fonacide
720030	5.287	Epifanio Méndez, Tarumá. Nº 1504	15 _ 24	San Pedro del Paraná	981185562	Oviedo Anzuategui	Fonacide
720080	15.780	Asent. San Nicolás. Nº 7436	16 _ 22	San Pedro del Paraná	985113752	Diana Concepcion	Fonacide
720086	16.802	Emiliano R. Fernández, Asent.12 de julio. Nº 7934	14 _ 7	San Pedro del Paraná	981170076	Arnaldo Morínigo	Fonacide
720082	16.319	Asent. San Ramón. Nº 7620	14 _ 12	San Pedro del Paraná	985773326	Norma Zotelo	Fonacide
720078	13.957	San Isidro Asent, Tava Porá. Nº 7391	41 _ 42	San Pedro del Paraná	985804572	Esmelda Méndez	Fonacide
720081	15.781	Dr. Luis María Argaña Asent. Nueva Esperanza. Nº 7442	44 _ 40	San Pedro del Paraná	983852965	Gricelda Suani	Fonacide
720077	13.947	Asentamiento Kuarahy Resé. Nº 7352	37 _ 33	San Pedro del Paraná	983802811	Luis Villalba	Fonacide
720005	5262	San Miguel. Nº 894	148_90	San Pedro del Paraná	985172715	Olga Marciana Servían	Fonacide
720056	5.313	Virgen de Caacupé, Fleitas Cué. Nº 2050	59 _ 60	San Pedro del Paraná	986761445	Laura Cardozo	Fonacide
720034	5.291	Padre Bernardino Kulha Potrero Ybate. Nº 2258	57 _ 37	San Pedro del Paraná	982848562	Hugo Raúl Aquino	Fonacide
720048	5.305	Virgen de Fátima, Desgracia Cué. Nº 2659.	36_ 32	San Pedro del Paraná	984224771	María de los Ángeles Maidana	Fonacide

720066	5.323	San Antonio, Ñu Puajhu Mi. Nº 5179	17 _ 15	San Pedro del Paraná	985682217	Alba Benítez de González	Fonacide
720044	5.301	San Roque, Barrio San Roque. Nº 3674	38 _ 31	San Pedro del Paraná	985811507	Valentín Ayala	Fonacide
721001	5.330	Manuel Domínguez Km1. Nº 2510	65 _ 61	San Rafael del Paraná	985982330	María del Rosario Torres	Fonacide
721003	5.332	San Rafael Ka"aguy Poty 2°Asent.Yanki Cué. Nº 2796	39 _ 44	San Rafael del Paraná	983213050	Jacildo Florentín	Fonacide
721004	5.333	San Blas 4°Asent.Yanki Cué. Nº 2931	8 – 2	San Rafael del Paraná	985735627	Alberto David Méndez	Fonacide
721007	3.385	San José, Yanki kue,3°Asentamiento. Nº 3385	74 – 59	San Rafael del Paraná	986471596	Carlos Alberto Amarilla	Fonacide
721047	5.376	José A. Flores Asent. Yacutinga. Nº 5239	26 – 36	San Rafael del Paraná	985759491	Manuela Martínez	Fonacide
721037	5.366	San Blas Asent.3 de Febrero. Nº 5240	29 _ 38	San Rafael del Paraná	984154677	Nister Ramón Ayala	Fonacide
721058	13.177	15 de mayo, Yanki Cué 2° Asent. Nº 6544	25 _ 18	San Rafael del Paraná	981882885	Marta lucia Ybarra	Fonacide
721059	13.961	Asentamiento San José. Nº 7322	2 _ 8	San Rafael del Paraná	985244989	Beatriz Cuye	Fonacide
721008	5.337	Acosta Ñu, Colonia Libertad 1° Asent .Nº 3386	30 _ 42	San Rafael del Paraná	983201978	Lidia Mabel Grahl	Fonacide
721056	11.496	Comunidad Indígena Pycazu Yguá. Nº 6506	7 _ 8	San Rafael del Paraná	985822113	Carmelo Isabel González	Fonacide
721057	11.940	Comunidad Indígena Makutinga. Nº 6984	16 _ 11	San Rafael del Paraná	985705499	Alicia Maribel Rojas	Fonacide
721024	5.353	San Juan Mártir, Asent. Alborada. Nº 3387	49 _ 62	San Rafael del Paraná	983582084	Nimio Ismael Velázquez	Fonacide
724031	5.484	San Miguel Asen Cruse Guapo y. Nº 3450	26 _ 29	Tomás Romero P.	985910381	Amelia Servín	Fonacide
724070	16.015	San Cayetano, Asent. 8 de diciembre. Nº 7518	35 _ 28	Tomás Romero P.	983264652	Critelfo Florentín	Fonacide

724060	12.857	1 de mayo Asent.1 de mayo. Nº 7126	32 _ 30	Tomás Romero P.	986341159	Arnaldo Toppi	Fonacide
724045	5498	San Isidro Labrador Natalio Km 53.3ra Línea Nº 2616	16 _ 16	Tomás Romero P.	985151594	María Dorisel Galeano de Toebe	Fonacide
724001	5454	Manuel Ortiz Guerrero. Nº 2507	237_265	Tomás Romero P.	983427885	Lic. Cesar Ortega	Fonacide
724061	12.957	Asentamiento 8 de diciembre. Nº 7136	101_78	Tomás Romero P.	985782102	Ignacio Rojas	Fonacide
725050	16.552	Comunidad Indígena Yuquerí. Nº 7754	22 _ 20	Tomás Romero P.	985808874	Delio González	Fonacide
722017	15.908	Comunidad Indígena Guavirami. Nº 7354	22 _ 19	Trinidad	985752245	Nelson Chileno	Fonacide
722001	5385	Pedro de Llama, Centro Urbano. Nº 739	191_137	Trinidad	983595314	Wilma Gamarra	Fonacide
729020	16.551	Comunidad Indígena Manduviy. Nº 7753	14 _ 11	Pirapo	983470596	María Maidana	Fonacide
729021	16.804	Comunidad indígena Ñu Hovy. Nº 7915	10 _ 5	Pirapo	986144087	Juan Carlos Duarte	Fonacide
729019	16.287	Comunidad indígena Potrero Guaraní. Nº7579	10 _ 8	Pirapo	985406457	Eduardo Fleck	Fonacide
729014	5616	Comunidad indígena Kaatymy Tuna Nº 14.968	12 _ 7	Pirapo	985989744	Alberto Bogado	Fonacide
729018	16.286	Comunidad indígena Paraíso Nº 7578	4 _ 2	Pirapo	983317363	Oscar Gauto	Fonacide
704001	4.806	Mcal Francisco S. López. Puerto. Nº 645	51_51	Capitán Meza	983390444	Vidal López	Fonacide
709002	4.969	Cap. Pedro Ignacio Meza, Puerto. Nº 2617	38 _ 33	Carlos A. López	986224336	Nelli Aguirre	Fonacide
709046	5.016	Sagrada Familia, Asent. Primavera km 14. Nº 7820	8 _ 11	Carlos A. López	985910579	Daniel Garay	Fonacide
709016	4.983	San Roque G. de Santa Cruz Asent. Guarapay. Nº 5246	36 _ 38	Carlos A. López	985756305	Javier Suarez	Fonacide
709042	5.011	Asentamiento Palmital. Nº 6324	83 _ 91	Carlos A. López	981286379	Alicio Benítez	Fonacide
709050	16.805	Comunidad Indígena Arasá Poty. Nº 7916	13 _ 14	Carlos A. López	985746530	Gilberto Moyene	Fonacide
709049	16288	Comunidad Indígena Yaca	11 _ 10	Carlos A.	983772728	Ever	Fonacide

		Marangatú. Nº 7581		López		Duarte	
718010	5.219	San Juan Bautista, Asent. Repatriación. Nº 5241	40 _ 29	Mayor Otaño	982454451	Carlos Bobadilla	Fonacide
718022	5233	San Roque G. de Santa Cruz. 8 de diciembre. Nº 6571	50 _ 18	Mayor Otaño	986835415	Bernardina Neizke	Fonacide
718001	5210	Sagrada Familia. Nº 5243	99 _ 95	Mayor Otaño	985810224	Marciano Cuba	Fonacide
719014	5.248	Comunidad Indígena Pindó. Nº 5841	12 _ 14	San Cosme y San Damián	985778966	Antonia Beatriz Duarte B.	Fonacide
706011	4.897	Silvana Melgarejo, Calle E-13. Nº 2447	32 _ 30	Nueva Alborada	985704109	Alberto Natividad Caballero	Fonacide
706004	4.890	San Jose Calle D 18 Puerto. Nº 735	48 _ 37	Nueva Alborada	983103662	Nildo Guillen	Fonacide
706016	4902	Perpetuo Socorro Calle E Puerto Paraíso. Nº 4011	14 – 14	Nueva Alborada	985189245	Felicita Aguero	Fonacide
727029	5592	Asentamiento San Gerónimo. Nº 6475	3 _ 5	Yatyty	982379514	Cristina Mariela Noguera	Fonacide
701126	16289	Comunidad Indígena Maka. Nº 7580	3 – 5	Encarnación	981998564	Andrea M. Duarte Rivarola	Fonacide
701033	4675	Nueva Esperanza, Chaipé. Nº 1541	248_196	Encarnación	983595644	Rufina Ocampos	Fonacide
703007	4779	Gral De Brigada Rogelio Benítez. Nº 3771	202_136	Encarnación	985183244	Derlis Aquino Garcia	Fonacide
701023	4.665	Gral. Higinio Morínigo. Nº 112	49_ 36	Encarnación	985549174	Lic. Wilma Graciela Leiva Maciel	Fonacide
701013	4.656	John F. Kennedy. Nº 572	234_145	Encarnación	985282719	Lic. Edgar Mendoza Jiménez	Fonacide
701041	4.683	San Isidro. Nº 640	450_378	Encarnación	971348696	Rolando Fleitas	Fonacide
701024	4666	Contralmirante Enrique R. Martino. Nº 208	77_ 56	Encarnación	983580311	Mirta Zarza	Fonacide
715015	15815	Comunidad Indígena Cambay. Nº 7459	4 _ 4	Jesús	986393832	Cristóbal Ramírez	Fonacide

						Benítez	
717023	10303	San Miguel Comunidad Indígena Pastoreo. Nº 6293	18 – 17	Obligado	985144031	María Gladys Ortiz	Fonacide
717029	16585	Divino Niño Jesús, km 30 Asent. Poromoco. Nº 7781	21 _ 20	Obligado	985128210	Norma Centurión	Fonacide
703024	4801	Divino Niño Jesús. Nº 4617	471_320	Cambyretá	972749520	Estela Ayala	Fonacide
710001	5018	Padre Ricardo Musch. Nº 939	150_120	Natalio	981836489	Rutilio Sotto	Fonacide
710010	5027	San Jorge km 17,6 línea Nº 3294	32 _ 20	Natalio	985721740	Laureano Ayala	Fonacide
710029	5046	Francisco Lambaré, Paloma km 8. Nº 5208	22 _ 13	Natalio	985740154	Efraín Zelaya	Fonacide
728001	5593	Pedro Juan Caballero. Nº 815	256_186	San Juan del Paraná	985373003	Marisol Guerrero	Fonacide
****	****	Colegio Técnico	100	Encarnación	985121480	Lucio Falcón	F 10-001 F 30
****	****	Escuela Agrícola	100	Carlos A. López	985797920	Nery Aguirre	F 10-001 F 30
Total			11.972				

5. MODALIDAD DEL SERVICIO

Describir la modalidad seleccionada según corresponda:

La modalidad empleada es “ Alimentos preparados en las escuelas”, la cual contempla en las especificaciones técnicas de la Licitación Pública Nacional.

La provisión del Almuerzo escolar fresco elaborado en sitio será de lunes a viernes de acuerdo al calendario escolar establecido por el MEC.

Los ingredientes se entregan en embalajes originales y contienen en los respectivos embalajes, las fechas de elaboración y de vencimiento. La empresa es responsable de que los ingredientes sean transportados adecuadamente, es decir que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.

El/la cocinero/a es responsable de recibir los ingredientes en la escuela y debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.

Los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos son congeladores y heladeras. Para la preparación se utilizarán ollas y cucharones en cantidad suficiente y cocinas industriales. Los utensilios

para posterior distribución de los alimentos a los estudiantes serán platos y cubiertos. La cantidad de personal que elaborarán los alimentos y la limpieza son una cocinera y una ayudante por cada cien alumnos.

C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los menús a las instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de rescisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes

[La Convocante podrá incluir otras observaciones que tengan por objeto garantizar el cumplimiento del Cronograma de Entregas por parte del Proveedor, previendo que estas indicaciones no representen restricciones innecesarias para presentar ofertas]

D) PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

- a) La convocante establecerá el cronograma de entrega de los menús.
- b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.
- c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los menús según el Cronograma establecido por la convocante.
- d) Una vez que la adjudicada realice las entregas deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (*Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional*), con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado el menú escolar, a los efectos de certificar los datos (*Cantidades y Firmas*) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

SECCIÓN IV

CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Las siguientes **Condiciones Especiales del Contrato (CEC)** complementarán y/o enmendarán las **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** que se encuentran publicadas en el SICP y este documento forma parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CEC 7	<p>Para notificaciones, la dirección de la Contratante será:</p> <p>Atención: <u>Sr. Derlis Mendoza</u></p> <p>Dirección: Avda. Cnel. Luis Irrazabal e/ Sgto. Reverchon y Cptan Caballero</p> <p>Piso/Oficina: 1er piso – Mesa de Entrada Ciudad: Encarnación - Paraguay</p> <p>Código postal: 6000</p> <p>Teléfono: (595 - 071) 205 966.</p> <p>Fax: (595 - 0521) 205 966.</p> <p>Dirección electrónica: uoc@itapua.gov.py</p>
CEC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: <i>Sin Arbitraje</i>
CEC 10.3; 10.4	El proveedor deberá adquirir los insumos necesarios para la preparación de los alimentos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, mínimamente en el porcentaje establecido en la Sección DDL – IAO 4.6.
CEC 13	<p>El precio del contrato estará sujeto a reajustes.</p> <p>La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El ajuste de precios se dará cuando exista una variación igual o mayor a 15% referente a la fecha de apertura de ofertas y esta se vea reflejada en el Índice de Precios del Consumo (IPC) en el rubro de Alimentación, publicado por el Banco Central del Paraguay, conforme a lo siguiente:</p> $Pr = (P \times IPC1) / IPC0$ <p>DONDE:</p> <p>Pr = Precio Reajustado</p> <p>P = Precio Adjudicado</p> <p>IPC1= Índice de Precios al consumidor en el rubro Alimentación publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes del pedido de reajuste.</p> <p>IPC0= Índice de Precios al Consumidor en el rubro Alimentación publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de Apertura de Ofertas.</p>
CEC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: La solicitud de pago del Proveedor a la Contratante deberá ser por

	<p>escrito, acompañada de recibos que describan según corresponda, los bienes entregados y los servicios conexos cumplidos, y de los documentos en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato.</p> <p>Los pagos se efectuarán por el valor de las cantidades efectivamente entregadas. Dichos pagos deberán efectuarse dentro del plazo que no excederá de 60 días calendarios, posteriores a la entrega efectiva de los bienes y servicios conexos, la presentación de la factura por el proveedor, y luego de que la Contratante la haya aceptado.</p> <p>El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.</p>
CEC 14.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,02 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.
CEC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: <i>Sin Excepciones.</i>
CEC 17.1 Y 17.2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato. <i>La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el CONTRATISTA, dentro de los 10 días siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Art. 39 de la Ley 2051/03.</i>
CEC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: 30 (TREINTA) DIAS POSTERIORES AL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR PARTE DE EL PROVEEDOR
CEC 20.3	<i>No se admitirá la sub contratación.-</i>
CEC 21.a	El menú deberá ser transportado en contenedores térmicos de acuerdo al menú correspondiente, cuidando que al momento de su llegada y distribución a los comensales, este cumpla con las temperaturas indicadas en la tabla “Disposición de Temperaturas para el Almuerzo Escolar” de la Sección III.
CEC 22	La responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: <i>“El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, y tal como se estipula en el Contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato”.</i>
CEC 23	El control de calidad se realizará de acuerdo a lo indicado en la Sección III, “Especificaciones Técnicas”.
CEC 24.1	El valor de las multas será: 2 (dos) % por cada 60 minutos de atraso en la entrega o distribución de los alimentos. Las multas se aplicarán sobre el valor de los servicios en demora. Una vez llegado al porcentaje de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se procederá a la rescisión de dicho contrato
CEC 24.3	El plazo para subsanar la provisión deficiente será: <u>60 minutos.</u>

CEC 29.1 (a) (iv)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el Contrato, son las establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales del Contrato.
--------------------------	---

SECCIÓN V

MODELO DE CONTRATO N°

Entre _____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante la contratante, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante el proveedor, denominadas en conjunto "las partes" e, individualmente, "parte", acuerdan celebrar el presente "contrato de _____", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

[Especificar el objeto del contrato]

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

- a) Contrato;
- b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
- c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
- d) Los datos cargados en el SICP (reporte);
- e) La oferta del Proveedor;
- f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
- g) *[Agregar aquí cualquier otro(s) documento(s)]*

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° _____

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de _____ [insertar nombre del tipo de procedimiento] N° _____, convocado por la [Nombre de la Unidad Operativa de Contrataciones]. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° _____

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: _____]

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA incluido)
Precio total:						
*Monto mínimo	 Gs.				
*Monto máximo	 Gs.				

Total: [sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de [_____] _ y el monto máximo es de [_____]

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde el/la [_____] hasta [_____]

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección: [_____]

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo de: [_____]

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al [_____] % del monto total del contrato.-

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día [_____] mes [_____] y año [_____].

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.

Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

LA SECCION VI FORMULARIOS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN ARCHIVO APARTE, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LOS PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

SECCION VII - ANEXOS

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

A) Formulario de Oferta [El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]
B) Garantía de Mantenimiento de Oferta
C) Documentos legales C.1 Oferentes Individuales. Personas Físicas.
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP N° 941/2010.
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26 expedido por el INAN
Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
Documentos legales C.2 Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.

Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. “w”, ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP N° 941/2010.
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26 expedido por el INAN
Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
<u>C.3. Oferentes en Consorcio.</u>
Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.
Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.
1) Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: <ul style="list-style-type: none"> i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o ii. los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
2) Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: <ul style="list-style-type: none"> i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o ii. los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
El integrante del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá presentar copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26

Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.	
D)	<u>Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.</u>
Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;	
Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;	
Balance general y cuadro de Estado de Resultado de los cuatro últimos años (2014, 2015 y 2016)	
Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.	
E)	<u>Cualquier otro documento adicional requerido</u>

Los oferentes que estén inscritos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que figuran en la Constancia en estado “Activo”.

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

A. <u>Personas Físicas / Jurídicas</u>
1) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
2) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
3) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
4) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
5) En el caso de que la empresa adjudicada no esté asentada en la localidad deberá presentar el registro del establecimiento-RE de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá 6
6) El Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) vigente, otorgado por el INAN.
7) La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.
B. Documentos. Consorcios
1) Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado A precedente.
2) Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
3) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
4) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
5) Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 26, y el Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) 6

6) En el caso de que la empresa adjudicada no esté asentada en la localidad deberá presentar el registro del establecimiento-RE de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá
7) La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas
C. Documentos. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios
1) Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.

Si el Oferente no presentare la documentación requerida en este artículo para la firma del contrato o si hubiere realizado declaraciones juradas falsas, se considerará que el Oferente no firma el contrato por causa imputable al mismo, y se procederá a dejar sin efecto la adjudicación y a ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta.